

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 44/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„OLIVE DE NIMES”

EK-szám: FR-PDO-0005-0568-10.11.2006

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Olive de Nîmes”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Az „Olive de Nîmes” egész, élénkzöld, kocsány nélküli, kizárólag Picholine fajtájú olajbogyó. Nem tört és nem bevagdalt.

A keserű íz semlegesítése legfeljebb 1 032 g/cm³ sűrűségű kálium- vagy nátrium-hidroxid oldatban történő pácolással történik. A keserű íz részleges semlegesítésének eléréséig történő áztatás után a leöblítéshez az alkáli-oldatot tiszta ivóvízzel helyettesítik. Az olajbogyókat ezután tengeri sós lébe helyezik.

Jellegzetesen ropogós, lédús olajbogyó, a szájban jellemzően vaj- és mogyoró ízű, sós zamatú.

Az olajbogyók minimális mérete: 100 grammonként legfeljebb 34 gyümölcs.

A tételeknek mind színben, mind méretben homogén jellegűnek kell lenniük.

3.3. Nyersanyagok:

Nem alkalmazandó

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

Nem alkalmazandó

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A nyersanyag előállításával, az olajbogyó gyártásával és csomagolásával kapcsolatos minden műveletet a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A fogyasztói csomagolás legfeljebb 8 kg (töltő tömeg) befogadó képességű edényekbe történhet.

A térségben történő csomagolás szükségességét a termék sérülékenysége indokolja. Az olajbogyó sérülékeny gyümölcs, kezelését a minimális szintre kell korlátozni. Érzékeny a szállítás során esetlegesen bekövetkező ütésre (könnyen nyomot hagy rajta), valamint a hőmérséklet-változásra.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Az előírás révén az olajbogyó megóvható, kinézete megőrizhető, valamint a termék nyomon követhetősége javul.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az élelmiszerek címkézéséről és megjelenéséről szóló szabályozásban előírt kötelező megjelöléseken túl az „Olive de Nîmes” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajbogyók címkéjén az alábbiak kerülnek feltüntetésre:

- az „Olive de Nîmes” eredetmegjelölés,
- az „appellation d’origine contrôlée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy az „AOC” megjelölés. Amennyiben a címkén a címtől függetlenül egy gazdaság vagy egy márka neve is szerepel, az eredetmegjelölés elnevezését meg kell ismételni az „appellation” és a „contrôlée” szavak között.

E jelzéseket ugyanabban a vizuális mezőben és ugyanazon címkén kell feltüntetni.

E jelzésekhez jól látható, olvasható, eltávolíthatatlan és megfelelően nagyméretű írásjeleket kell használni, oly módon, hogy világosan kiváljanak a keretből, amelyre nyomtatták őket, hogy így egyértelműen elkülönüljenek az összes többi, írott vagy rajzolt jelzéstől.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az „Olive de Nîmes” előállításának földrajzi területe Gard megye olajbogyó-termesztő területe, valamint Hérault megye olajbogyó-termesztő területének keleti része, kivéve a Causses térségét, a Cévennek hegységet és a Camargue-ot.

Természetes határai keleten a Rhône folyó, délen a Camargue régió. Északon a határ éghajlati, mégpedig a Picholine kultúra termőterületének határvonalára; észak-keleten Gard megye határvonalának felel meg (300 méter tengerszint feletti magasságot meghaladó mészhegységek). Nyugaton a határ túlnyúlik a Vidourle völgyén és a Ganges–Pic St. Loup–Lez vonalon található, erdővel borított hegygerinceket követi.

A termelési terület jellemzően dombos és lankás vidék, tengerszint feletti magassága általában 350 méternél alacsonyabb. A talajt nagyrészt harmadkori molassz, krétakori mészkő és márgás mészkő, valamint hordalékos teraszok alkotják. Mediterrán éghajlatú, a misztrálnak kitett terület.

A termelési terület 223 településre terjed ki, ebből 183 Gard megyében és 40 Hérault megyében található.

Gard megye:

Aigaliers; Aigremont; Aigues-Vives; Alès; Anduze; Aramon; Argilliers; Arpaillargues-et-Aureillac; Aspères; Aubais; Aubord; Aubussargues; Aujargues; Bagard; Baron; Beauvoisin; Belvezet; Bernis; Bezouze; Blauzac; Boisset-et-Gaujac; Boissières; Boucoiran-et-Nozières; Bouillargues; Bouquet; Bourdic; Bragassargues; Brignon; Brouzet-les-Quissac; Bruguière (la); Cabrières; Cadière-et-Cambo (la); Caissargues; Calmette (la); Calvisson; Canaules-et-Argentières; Cannes-et-Clairan; Cardet; Carnas; Cassagnoles; Castelnau-Valence; Castillon-du-Gard; Caveirac; Clarensac; Codognan; Collias; Collorgues; Combas; Comps; Congénies; Conqueyrac; Corconne; Crespian; Cruviers-Lascours; Deaux; Dions; Domazan; Domessargues; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac; Estezargues; Euzet; Flaux; Foissac; Fons; Fons-sur-Lussan; Fontanès; Fontarèches; Fournes; Gailhan; Gajan; Gallargues-le-Montueux; Garons; Garrigues-Sainte-Eulalie; Générac; Jonquières-Saint-Vincent; Junas; Langlade; Lecques; Lédenon; Lédignan; Lezan; Liouc; Logrian-Florian; Lussan; Manduel; Marguerittes; Martignargues; Maruejols-Les-Gardon; Massanes; Massillargues-Attuech; Maressargues; Méjannes-Les-Alès; Meynes; Milhaud; Mons; Montagnac; Montaren-et-Saint-Médiers; Monteils; Montfrin; Montignargues; Montmirat; Montpezat; Moulezan; Moussac; Mus; Nages-et-Solorgues; Ners; Nîmes; Orthoux-Sérignac-Quilhan; Parignargues; Poulx; Puechredon; Quissac; Redessan; Remoulins; Ribaute-les-Tavernes; Rochefort-Du-Gard; Rodilhan; Rouvière (la); Saint-Bauzely; Saint-Bénézet; Saint-Bonnet-du-Gard; Saint-Césaire-de-Gauzignan; Saint-Chartes; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Clément; Saint-Come-et-Maruéjols; Saint-Dézéry; Saint-Dionisy; Sainte-Anastasie;

Saint-Etienne-de-l'Olm; Saint-Geniès-de-Malgoires; Saint-Gervasy; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hilaire-d'Ozilhan; Saint-Hippolyte-de-Caton; Saint-Hippolyte-de-Montaigu; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Jean-de-Ceyrargues; Saint-Jean-de-Crieulon; Saint-Jean-de-Serres; Saint-Just-et-Vacquieres; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Mamert-du-Gard; Saint-Maurice-de-Cazeveille; Saint-Maximin; Saint-Nazaire-des-Gardies; Saint-Privat-des-Vieux; Saint-Quentin-la-Poterie; Saint-Siffret; Saint-Théodorit; Saint-Victor-des-Oules; Salinelles; Sanilhac-Sagries; Sardan; Sauve; Sauzet; Savignargues; Saze; Sernhac; Serviers-et-Labaume; Seynes; Sommières; Souvignargues; Théziers; Tornac; Uchaud; Uzès; Vallabrix; Vallérargues; Vergèze; Vers-Pont-du-Gard; Vestric-et-Candiac; Vézenobres; Vic-le-Fesc; Villeveuille.

Részben elfogadott települések: Allègre; Beaucaire; Bellegarde; Goudargues; Saint-Gilles; Vauvert; Verfeuil.

Hérault megye:

Assas; Baillargues; Beaulieu; Boisseron; Buzinargues; Campagne; Castries; Claret; Fontanès; Galargues; Garrigues; Guzargues; Lauret; Lunel; Lunel-Viel; Matelles (les); Montaud; Moulès-et-Baucels; Restinclières; Saint-Bauzille-De-Montmel; Saint-Brès; Saint-Christol; Saint-Croix-de-Quintillargues; Saint-Drézéry; Saint-Geniès-Des-Mourgues; Saint-Hilaire-de-Beauvoir; Saint-Jean-de-Cornies; Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Mathieu-de-Trévières; Saint-Seriès; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues; Saturargues; Saussines; Sauteyrargues; Sussargues; Vacquieres; Valergues; Valflaunès; Vérargues; Villetelle.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Természetes környezet

A termelési terület jellemzően dombos és lankás vidék, tengerszint feletti magassága általában nem haladja meg a 350 métert. A talajt nagyrészt harmadkori molassz, krétakori mészkő és márgás mészkő, valamint hordalékos teraszok alkotják. Az éghajlat mediterrán jellegű, erős nyári szárazsággal és bőséges őszi esőzésekkel. A régió széles, elsősorban az északról fújó misztrálnak van kitéve, és zord telekkel is számolni kell.

Hagyományok

Olajligetek ezen a területen már az ókorban is voltak, ami a nîmes-i régióknak az olajfa-termeléshez fűződő szoros kapcsolatát bizonyítja.

Az olívaolaj előállításának nagyon régi hagyományai vannak ebben a régióban, az étkezési zöld olajbogyó termelésének és fogyasztásának általánossá válása későbbre, valószínűleg a 18. századra tehető. A Piccolini testvérek fejlesztették ki azt a keserű íz semlegesítésére irányuló eljárást, amely lehetővé tette a termelés kialakulását: a Piccolini testvérek fahamu (tölgy és olajfa) és mézvíz keverékével olyan alkáli-oldatot állítottak elő, amellyel lehetővé vált az olajbogyók keserű ízének semlegesítése. Ez a módszer széles körben elterjedt a kézművesek körében, elsősorban Nîmes-ben. A „Piccolini eljárással” kezelt zöld olajbogyók így a „Picholines” nevet kapták.

Feltételezik, hogy ezután a „Picholine” nevet adták az eredetmegjelölés földrajzi térségében található Collias településről származó Plant de Collias változatból nemesített olajfajtának az ebben az időszakban bevezetett „Piccolini-féle” eljárásnak megfelelően, amelynek keretében a legszebb, tömör és az eljárásra különösen alkalmas olajbogyók kerültek kiválasztásra.

A 19. századik második felében a kémikusok kifejlesztették a lúgkövet, amely megkönnyítette a nagyobb mennyiségben történő olajbogyó kezelését, és elősegítette az „ipari” üzemek létrejöttét.

A 19. századot mindeközben a szőlőtermeléssel és más zsírok behozatalával versenybe kerülő olajfa-termelés visszaesése jellemezte. A visszaesés a második világháborúig folytatódott, amikor az öt évig tartó háború nyomán az importból származó olajok és zsírok hiánya miatt újból feléledt az érdeklődés az olívaolaj-termelés iránt.

1945-ben még 22, Nîmes-hez közeli üzem dolgozott fel – 2 000 tonna mennyiségben – Picholine olajbogyót, és számos olajbogyópiac létezett.

Az 1956-os kemény fagy megtizedelte a nîmes-i régió olajfáultetvényeit.

A gyümölcs ízjellemzői és a fa botanikai jellemzői hozzájárultak a Picholine-fák eredeti területen túli elterjedéséhez, főleg az 1956-os kemény fagy után, amikor a szóban forgó változatot nemzeti jelentőségűnek nyilvánították, és mindenhol ilyet ültettek.

Gard megye mindazonáltal továbbra is a legjelentősebb Picholine zöld olajbogyó termelő térsége (az ország termelésének 23 %-a). Ez kétségtelenül annak a ténynek köszönhető, hogy a Picholine változat szívósságánál fogva tökéletesen alkalmazkodik az eredetmegjelölés termelési térségének éghajlati adottságaihoz és talajviszonyaihoz. A változat származási helyeként számon tartott nîmes-i medencében az olajfák túlnyomó része Picholine, míg a Cévennek hegység lábánál más helyi fajták találhatók. Collias településen és a közeli falvakban fellelhetőek 200 évnél öregebb Picholine-fák is.

5.2. A termék sajátosságai:

A nîmes-i olajbogyót hagyományosan a Picholine származási helyének számító térségben dolgozzák fel. Az olajbogyót a hagyományos „csökkentett idejű tejsavas érlelés” típusú eljárással készítik: az egész olajbogyót legfeljebb 1 032 g/cm³ sűrűségű kálium- vagy nátrium-hidroxid oldatban pácolják.

A keserű íz részleges semlegesítésének eléréséig történő áztatás után az alkáli-oldatot tiszta ivóvízzel helyettesítik.

Az olajbogyók legalább harminchat órán át a vízben maradnak, és ezalatt legalább négy öblítésre kerül sor.

Az olajbogyókat ezek után legfeljebb 1 060 g/cm³ sűrűségű tengeri sós lébe helyezik. A páclé pH-értékének 4,7-re való csökkentéséhez megengedett a citromsav és a tejsav használata.

Ezen előállítási mód révén az „Olive de Nîmes” ropogós marad, zamata jellemzően vaj- ésogyoró ízű.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége vagy jellemzői (az OEM esetében), valamint speciális tulajdonsága, hírneve vagy egyéb jellemzője (az OFJ esetében) közötti okozati kapcsolat:

Gard megye nagy múltra visszatekintő olajfa-termelése révén mind a gyümölcsösök művelése, mind az olajbogyó-termelés területén tovább hagyományozódott a szakértelem.

A Picholine fajtaváltozat bizonyos fokig ellenáll a téli hidegeknek, erősen illeszkedő gyümölcssei pedig az erős őszi szeleknek. Ráadásul az a tény, hogy ezt a fajtát mind az olívaolaj-előállításban, mind az étkezésiolajbogyó-termesztésben fel lehet használni, növelte értékét a termelők szemében.

A természetes környezeti korlátok miatt a művelési módot a következők jellemzik:

- a fák hagyományosan alacsonyan vannak művelve az asztali fogyasztásra szánt olajbogyók szüretelésének megkönnyítése, valamint a szélnek való ellenállás érdekében,
- az olajfák termesztésére szánt parcellák elrendezése is hozzájárult a tájkép alakulásához: a számos terasz (hagyományos nevén „faïsse” vagy „banquaou”) a támfalak segítségével megtartja a nagyon meredek lejtőkön található kevés földet.

A szüret hagyományosan (az étkezési olajbogyó esetében) szeptembertől (az olaj esetében) decemberig tartott, és jelentős munkaerőt foglalkoztatott, akik a helyi kifejezéssel élve „olajbogyózni mentek” („allait oliver”).

A szüret döntően kézi szedéssel történik: a Picholine, amelynek gyümölcsei erőteljesen illeszkednek a kocsányhoz, nehezen szedhető géppel, mivel sérülhetnének az olajbogyók.

Másrészről a hagyományos gyümölcsösök elhelyezkedése (kis területen, kis falakkal körülvéve, gyakran nehezen megközelíthető helyen) kevésbé alkalmas a gépesítésre.

Az olajbogyót a hagyományosan használt részleges vagy „csökkentett idejű tejsavas érlelés” típusú eljárással készítik, vagyis az eljárást leállítják, mielőtt az oldat elérné a magot.

Ez a térségben hagyományos érlelési mód lehetővé teszi a gyümölcs színének, különleges ízének és ropogósságának a megőrzését, anélkül hogy a terméknek savanykás mellékíze lenne.

A leírt termelés sok nehézségen ment keresztül. Mégis, a térségnek megfelelő fajtaváltozat, az itt élő emberek ragaszkodása az eredeti termékhez és a helyi kézművesek szaktudása révén az „Olive de Nîmes” olajbogyó fennmaradt, sőt mind a termelők, mind a fogyasztók körében újra biztos népszerűségnek örvend.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/olive-de-nimes.pdf>
